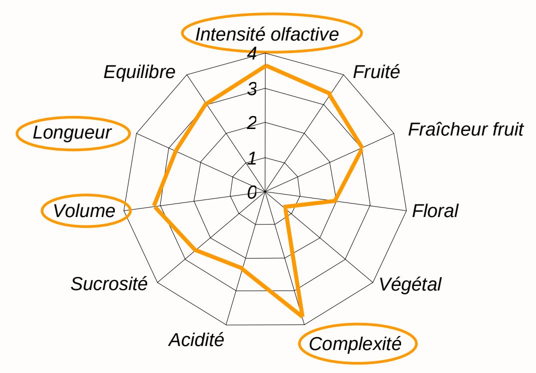


LittoLevure™ Séphora

Levure pour vins blancs et rosés complexes

Caractéristiques : LittoLevure™ Séphora est une levure sélectionnée pour sa capacité à produire des vins blancs et rosés aux arômes complexes (fruité/floral) et avec une structure en bouche associant volume et équilibre.



Caractéristiques fermentaires

- Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
- Fermentation régulière et complète
- Plage de température de fermentation : 15 à 20 °C
- Besoin en azote moyen
- Faible production d'acidité volatile
- Tolérance à l'alcool : 14,5 %vol
- Productions de SO2 et d'H2S faibles

Dose d'emploi : 15 à 20 g/hl.

Mode d'emploi :

- Incorporer, tout en agitant, LittoLevure™ Séphora dans 10 fois son volume d'eau contenant 50 g/l de sucre à 35-38°C.
- Laisser gonfler pendant 20 minutes.
- La différence de température entre le levain et le moût ne devra pas dépasser 10°C : acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût (repos de 10 à 15 minutes après chaque apport)
- Incorporation du levain acclimaté dans la cuve.
- Pratiquer un remontage d'homogénéisation à l'air.

En cas de carence azotée, il est recommandé d'incorporer au moût l'activateur de fermentation Biovin®, qui apportera aux levures les facteurs nécessaires à leur croissance et renforcera leur résistance aux différents stress qu'elles subissent au cours de la fermentation.

Conditionnement : Sachet sous vide de 500g.

Conservation : Stocker dans un local frais (≤ 15°C) et sec.